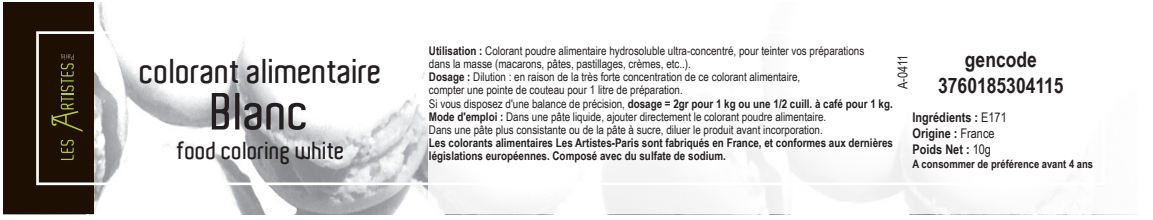

LES ARTISTES PARIS

colorant alimentaire
Blanc
food coloring white

Utilisation : Colorant poudre alimentaire hydrosoluble ultra-concentré, pour teinter vos préparations dans la masse (macarons, pâtes, pastillages, crèmes, etc..).
Dosage : Dilution : en raison de la très forte concentration de ce colorant alimentaire, compter une pointe de couteau pour 1 litre de préparation.
Si vous disposez d'une balance de précision, **dosage = 2gr pour 1 kg ou une 1/2 cuill. à café pour 1 kg.**
Mode d'emploi : Dans une pâte liquide, ajouter directement le colorant poudre alimentaire.
Dans une pâte plus consistante ou de la pâte à sucre, diluer le produit avant incorporation.
Les colorants alimentaires Les Artistes-Paris sont fabriqués en France, et conformes aux dernières législations européennes. Composé avec du sulfate de sodium.

A-0411

gencode
3760185304115

Ingrédients : E171
Origine : France
Poids Net : 10g
A consommer de préférence avant 4 ans